Cupcake pépites choco et pralinoise

Pour mon anniversaire, je voulais que mes invités repartent avec un petit quelque chose. Quelque chose qui ferait que la soirée continue même une fois rentré à la maison. Comme les cupcakes sont devenus un peu ma marque de fabrication, je me suis rendue à l'évidence ! Oui mais je les fais à quoi les cupcakes ?

Pour 12 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1CS d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de pépites de chocolat.

Pour la couverture : 100g de pralinoise – 50g de lait concentré sucré – 100g de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de sucre glace.

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez l'extrait de vanille. Fouettez. Et terminez par les pépites de chocolat.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20°.

Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir

complètement sur une grille.

Préparation du toping :

Faites fondre au bain-marie la pralinoise en morceaux avec le lait concentré sucré. Réservez à température.

Mélangez le sucre glace à votre crème épaisse. Ajoutez ensuite à votre crème la pralinoise fondue et mélangez bien. Réservez au frais pour que le toping se raffermisse.

Montage :

Placez une douille étoilée sur une poche. Garnissez votre poche avec la crème pralinoise. Couvrez chaque cupcake avec cette crème. Pour terminez la décoration, utilisez de la pâte à sucre pour réaliser une petite figurine. Ici c’est un chapeau steampunk qui était le thème de mon anniversaire !